Tourte au bœuf, au fromage et au lard

Recette de V-ZUG SA



Préparation	45 min
Temps de cuisson	25 min
Portions	8
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Garniture

400 g de viande hachée de bœuf

100 g de lardons

1 cs d'huile d'olive

Faire revenir la viande hachée et le lard dans l'huile d'olive.

1 oignon

2 gousses d'ail

1 cc de romarin

Hacher finement l'oignon, l'ail et le romarin, les ajouter à la viande et faire revenir doucement.

400 g de tomates pelées, hachées

Ajouter les tomates pelées et laisser réduire jusqu'à ce que la sauce épaississe.

2 cs de farine

Saupoudrer la sauce de farine et bien mélanger.

200 ml de fond de bœuf

Sel

Poivre

Verser le fond de bœuf, saler et poivrer, puis porter la préparation à ébullition sans cesser de remuer. Laisser mijoter à feu doux en remuant de temps en temps.

Retirer du feu et laisser refroidir lentement.

Tourte

3 rouleaux de pâte feuilletée, rectangulaires, 42 × 26 cm

Si nécessaire, graisser les moules à tourte et les foncer avec la pâte feuilletée. Relever la pâte sur les bords. Découper les couvercles correspondants.

100 g de cheddar

1 œuf

Râper le fromage et battre l’œuf. Verser la garniture à la viande dans les moules et parsemer de fromage. Badigeonner les bords de pâte de dorure à l’œuf et couvrir avec les couvercles. Appuyer sur les bords. Badigeonner les couvercles de dorure à l’œuf et les piquer plusieurs fois.

(Pré)chauffer l’enceinte de cuisson à 200 °C avec Air chaud humide

Enfourner les moules à tourte sur la plaque à gâteaux au niveau 2 dans l’espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud humide 200 °C pendant 25 min

Accessoires

Plaque à gâteaux

8–10 moules à tourte ø8–12 cm

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019